

Dîner de Gala

Restaurante El Faro

25 DÉCEMBRE 2021

APÉRITIFS INDIVIDUELS AU CENTRE DE LA TABLE

Huître française gratinée Rockefeller

Steak tartare de filet de boeuf au Calvados et oeuf de caille miroir

Consommé de poularde de Noël au vin Oloroso

Blinis au caviar d'esturgeon et beurre frais

Tarte Tatin au foie gras de canard et pomme reinette

Turbot poêlé à la sauce pil pil de merlu, girolles sautées et viande de bovin séchée

Sorbet à la mangue et cava brut nature

Cochon de lait désossé croustillant à la salade de fraises

Bûche de Noël à la crème à la vanille de Tahiti, framboises, mûres et cassis frais

Nougats et confiseries de Noël

BOISSONS

Eau, bière nationale, rafraîchissements.

Vin blanc D.O. Lanzarote "Yaiza".

Vin blanc D.O. Rueda "Marqués de Riscal Verdejo".

Vin rouge D.O. Ribera del Duero "Arzuaga Crianza".

Vin rouge D.O. Rioja "Marqués de Riscal Reserva".

Café, thé et infusions.

Cava Freixenet Brut Barroco.

PRIX / SUPPLEMENTS

Pour les hôtes en régime de logement seul, logement et petit-déjeuner et les personnes non logées à l'hôtel

145€ par personne (taxe non incluse)

Pour les hôtes en régime de demi-pension ou pension complète: **45€ par personne (taxe non incluse).**

